

Aleš Kristančič, Movia Vinogradnik in vinar



Besedilo: Nina Levičnik, fotografije: Dean Dubokovič

“Če bi bil točen, bi bil najbolj srečen,” doda Aleš Kristančič, Movia svojemu „Ojla!“ in pogledu na uro. Kakšna sreča, da ni točen, si mislim – vedno je prepozen ali prezgoden. Tisti “prepozen“ odnese v pozabo val energije, ki jo Aleš vedno prinese s seboj, brez tistega “prezgoden” (in žene Vesne), bi pa ne bil, to kar je – človek, ki je vedno (vsaj) korak pred...

Ste vinogradnik in vinar, kaj v prvi vrsti?

Pravi vinar je v prvi vrsti vinogradnik – zato je moja bodočnost v mojem vinogradu, kjer rastejo trte, ki pametno rodijo, kar pomeni da znajo same sebe ohranjati. Največje bogastvo je v zrelih vinogradih. Moja »prednost« in razlika med menoj in ostalimi je v tem, da sem jaz 18 hektarov takih vinogradov že dobil.



Vinogradi, ki se razprostirajo pod domačijo Movia

V vinogradništvu in vinarstvu je vedno bolj glasna usmeritev, ki daje vina pridelana v skladu z naravnimi zakoni oziroma kot pravijo se „le“ vračajo k naravi...

Če se danes začneš vračati k naravi, bodo zaradi današnjega stanja zemlje, šele tvoji otroci imeli možnost začeti pot nazaj k naravi. Medtem ko pa se mi ne rabimo vračati k naravi, saj se na domačiji, kjer za leto »nič« velja leto 1820, že od vsega začetka držimo načela »bodi pristen, spoštuj mater Zemljo in je ne oviraj pri njenem delu«. V kleti pa tudi sledimo naravnemu poteku procesov.

Mar to pomeni, da je narava najboljši vinogradnik in vinar?

Prepričan sem, da so v naravi poleg vode našli še vino, za kar obstajajo vse dokazljive možnosti, da se vino lahko zgodi samo – v jagodi. Neumno pa je reči, da je narava boljši kletar kot človek, ker je koncept tak, da dobro grozdje rabi človeka, ki razume in vidi dlje

kakor segajo kemični procesi in razume tudi tiste stvari, za katere ne obstajajo formule. Ključna stvar pa je, da pridemo do vina iz grozdja po poti, katera čimbolj sledi naravi.

S pojavom nove smeri, poimenovane »biološka«, je človeštvo dobilo največjo laž. Kar ustreza nekim točno določenim parametrom je »vino«, po naravni poti pridelano vino je pa »biološko vino«?! Vino je lahko samo vino! Če pa so mu, da bi ustrezali določenim parametrom, dodani različni »dodatki«, pa to ni vino in naj si zato najdejo drugo ime ali pa naj na etiketo napišejo, kaj vse je še poleg vina v steklenici.

Trditev, da je »vino lahko samo vino«, bi znala buriti duhove. Predvsem doma...

Najtežje in najbolj trdo je doma. Verjetno sem tudi zato večkrat sem na udaru... bi bil vesel, če bi bil kdaj tudi kdo drug. Predhodnik Velikega belega »Vinia Movia« letnika 1987 je bil moja prva velika javna borba, saj je vino na organoleptični oceni dobilo vrhunsko oceno, a kljub temu nisem smel na etiketo zapisati »vrhunsko vino«, saj je takrat veljalo, da zvrsti niso mogle, smeje biti vrhunska vina. Potem, no, skoraj desetletje kasneje se je zgodil preskok... Je že tako, če je stvar nova, moraš v njo vložiti še več energije. Od takrat pa do danes nisem spremenil načina razmišljanja.



Veliko belo, letnik 1999

Pod Aleševo razmišljanje se podpisujeta tudi najprestižnejši vinski reviji na svetu – angleški Decanter ga je na račun Velikega belega, 1999 uvrstil med »50 rising stars of the future worldwide«, ameriški Wine Spectator pa je to isto vino ocenil z 92/100 točk. Zadnje, veliko priznanje Aleševemu razmišljanju pa predstavlja povabilo na 1. simpozij vinskih kreatorjev, ki se bo 18. in 19. aprila dogajal v španski Rondi. Tja ga je povabil odbor najvplivnejših vinskih kritikov in piscev sveta, kateremu predseduje legendarna Jancis Robinson, Master of wine. Če temu dodamo še podatek, da so povabili le 12 vinarjev z vsega sveta, je o veličini povabila oziroma priznanja verjetno povedano vse.

Tudi prvi letnik penine Puro je doma »padel« na precej trda tla? Pred skoraj tremi leti je Puro, 1999, izzival razgrete diskusije o drugačni, posebni, nedokončani, po besedah nekaterih celo (pozitivno) shizofreni penini...

Prvi Puro je bilo vino, ki ga že ni bilo več, še predno smo vedeli, kako bi ga pravilno odprli in še predno so ga poprobali v Sloveniji. Z načinom odpiranja prvega letnika Pura so se ukvarjali tako Italijani kot Američani, ki so mi pisali o svojih izkušnjah pri odpiranju. Danes ni več dilem, steklenico se odpira obrnjeno na glavo in v vodi, kamor steče usedlina, potem pa imamo perfektno vino, ki ga je počasi začela sprejemati tudi domača javnost, medtem ko pa ga imajo Italijani še skoraj rajši z usedlino. Medtem ko so morala biti še včeraj vina bolj standardno »dokončana«, pa danes svet že dopušča, da se strežejo vina kot Puro in Lunar.



Klet, kjer se rojeva vino Lunar

Lunar?

Vino, ki skoraj ne rabi človeka, saj se zgodi samo, z njim kletari le luna, od tod Lunar. Gre za vino iz sorte, ki najbolj odlikuje naše rastišče, to je rebule, katera gre v sod na dolgo maceracijo, v obliki celih grozdnih jagod, katere več mesecev dviguje in spušča lunino gibanje, vse do takrat, ko iz sodov, brez prešanja, odtočimo vino.



Aleš Kristančič v New Yorku

Zdi se mi, da bi vsa vaša nešteta potovanja v »službi vina« lahko naslovili s citatom iz Shakespearove komedije Kakor vam drago: »Ves svet je oder in moški vsi in ženske zgolj igralci nastopajo in spet odhajajo....« O tem, da igrate glavno vlogo, ni dvoma, odprto ostaja le vprašanje o najljubšem »odru«?

Amerika.

Zakaj?

Ko sem povdarjal tisto, kar je posebno v Movii, je imela Amerika velika ušesa in je poslušala.

In tisto posebno je?

Sto odstotni povdarek na produktu, ki ga daje briška zemlja. Po drugi strani sem pa tudi zadel idealen čas. Takrat je Amerika že razumela, da ni vse v predponi »več«, ampak da je potrebno razmišljati o tem, da obstajajo tudi druge strani...

Kam pa leti Movia v prihodnosti?

Naši vinogradi so v stanju dati vina, ki se lahko merijo z najboljšimi na svetu in v kleti imamo znanje pripeljati to odlično surovino do dobrih rezultatov...

Ob koncu intervjuja, ko sem se spraševala, kako je mogoče, da mi Aleš ni odgovoril niti na eno pripravljeno vprašanje, kljub temu pa je, kot da bi čutil, povedal vse, kar sem upala, da izvem, sem se spomnila, kaj nam je v dobrodošlico hitel razlagat, ko smo ga predlanskega decembra, le nekaj dni pred njegovi štiridesetim rojstnim dnevom, obiskali na njihovem družinskem posestvu Movia na Ceglem v Goriških brdih: »Plan je tak, da ga ni! Po občutku bomo šli...« In smo tudi šli; takrat, tokrat in vedno!